

# Šéfkuchař doporučuje...

## Anglická kotleta se šunkou a sázeným vejcem (4 pc)



### Suroviny:

4 plátky vepřové pečeně s kostí po 250 g  
4 vejce  
4 plátky šunky od kosti  
rostlinný olej  
hladká mouka  
voda nebo vývar  
steakové koření  
sůl

### K podávání:

různě upravené brambory (hranolky, opečené nebo americké brambory)  
tatarská omáčka

### Postup:

Omyté a osušené plátky masa lehce naklepeme pěstí, osolíme, okořeníme steakovým kořením a vše do masa vmasírujeme spolu s trochou oleje. Necháme půl hodiny odležet.

Rozpálíme si pánev a na mírném plameni maso z obou stran opečeme, dáváme pozor, aby bylo dostatečně propečené i u kosti.

Následně maso vyjmeme a uchováme v teple, do výpeku nasypeme hladkou mouku, kterou zarestujeme dohněda. Zalijeme vodou nebo připraveným vývarem, abychom